



411126S-2023



新蔡易厨食品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2023

固态复合调味料

2023-05-05 发布

2023-05-05 实施

新蔡易厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由新蔡易厨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李金峰。

本标准自发布实施之日起替代：Q/XYS 0001S-2020 ， 备案号：416085S-2020。

H N
Q B

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香辛料及其粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝（土茴香）、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、月桂叶（香叶）、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、孜然、芥末籽、芫荽（香菜籽、香菜叶）、芹菜籽、阴香、大清桂、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、胡椒（白胡椒、黑胡椒、绿胡椒、红胡椒）、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙里百香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、麻椒、花椒、姜中的一种或几种】、食用盐（矿盐、海盐、井盐中的一种或几种）、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡肉粉调味料、牛肉粉调味料、食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用小麦淀粉、小麦面粉中的几种为主要原料，辅以或不辅以麦芽糊精、酱油粉、丁香、荷叶、橘皮（陈皮）、桔梗、白果、白芷、金银花、紫苏、紫苏籽、桂圆、罗汉果、蜂蜜、龙眼肉、山药、山楂、百合、薏苡仁、枸杞子、莲子、大枣、蛹虫草、人参（人工种植 5 年及以下）、盐藻及提取物、脱水蔬菜及其粉（白菜、包菜叶、菠菜、香菜、黄瓜、芹菜、大蒜、葱花、生姜、刀豆、豆角、辣椒、胡萝卜、萝卜、马铃薯中的一种或几种）、脱水食用菌及其粉（香菇、黑木耳、茶树菇、金针菇、杏鲍菇中的一种或几种）、粮食（熟制）（玉米、大豆、花生、小麦、青豆、黄豆、大米中的一种或几种）、酵母抽提物、食用葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、二氧化硅、红曲米、L-苹果酸、柠檬酸、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、氯化钾、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、泡打粉（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、食用玉米淀粉）、姜黄素、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、焦糖色、辣椒红、诱惑红、栀子黄、栀子蓝、甜菊糖苷、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、羧甲基纤维素钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、碳酸氢钠、碳酸钠、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、辣椒油树脂、黑胡椒油树脂、单，双甘油脂肪酸酯、维生素 E、维生素 C、乙酸钠、脱氢乙酸钠、硬脂酸钙、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、香辣味香精、麻辣味香精中的一种或几种）中的一或几种，经筛选或不筛选、配料、粉碎（或不粉碎）或粉碎之后配料、混合、包装加工而成的包含两种或以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同产品可分为：即食类固态复合调味料、非即食类固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 食用盐（矿盐、海盐、井盐）应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.7 鸡肉粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。

2.1.10 脱水蔬菜、脱水蔬菜粉应符合 NY/T 960、NY/T 959、NY/T 1393 的规定。

2.1.11 脱水食用菌、脱水食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.12 丁香、荷叶、橘皮（陈皮）、桔梗、白果、白芷、金银花、紫苏、紫苏籽、桂圆、罗汉果、龙眼肉、山药、山楂、百合、薏苡仁、枸杞子、莲子、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.13 蛹虫草应符合关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.15 人参（人工种植 5 年及以下）应符合应国家卫生和计划生育委员会（2012）17 号公告的规定。

2.1.16 盐藻及提取物应符合卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（2009 第 18 号）的规定。

2.1.17 粮食（熟制）（玉米、大豆、花生、小麦、青豆、黄豆、大米）应符合 GB 2715 的规定。

2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.20 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.24 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.25 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.26 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.30 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.31 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.32 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.33 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.34 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.35 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.36 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.37 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.38 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.39 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.40 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.41 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.42 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.43 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.44 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.45 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.46 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.47 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.48 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.49 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.50 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.51 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.52 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.53 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.54 木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）应符合 GB/T 23527.1 的规定。
- 2.1.55 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.56 黑胡椒油树脂应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.57 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.58 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.59 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.60 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。

- 2.1.61 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.62 硬脂酸钙应符合 GB 1886.102 的规定。
- 2.1.63 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.64 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.65 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.66 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.67 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.68 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.69 小麦面粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.70 泡打粉（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、食用玉米淀粉）应符合 GB 1886.245 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性 状	呈均匀的粉状、颗粒状或片状，无结块	取样品置于洁净的白瓷盘内，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原物料混合后应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 14	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 56	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素） ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
N-[N-（3，3-二甲基丁基）]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜） ^a ，g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜） ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140

甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
姜黄素 ^a ，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
栀子黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
诱惑红 ^a （以诱惑红计），g/kg	≤	0.04	GB 5009.141 或 SN/ 1743
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	20	GB 5009.256
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加山楂的调味料）	≤	20	GB 5009.185
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg（仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品）	≤	1.0	GB 5009.191
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅限于添加相应食品添加剂的产品检验；且同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			

2.4 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应

符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以香辛料及其粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝（土茴香）、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、月桂叶（香叶）、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、孜然、芥末籽、芫荽（香菜籽、香菜叶）、芹菜籽、阴香、大清桂、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、胡椒（白胡椒、黑胡椒、绿胡椒、红胡椒）、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙里百香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、麻椒、花椒、姜中的一种或几种】、食用盐（矿盐、海盐、井盐中的一种或几种）、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡肉粉调味料、牛肉粉调味料、食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用小麦淀粉、小麦面粉中的几种为主要原料，辅以或不辅以麦芽糊精、酱油粉、丁香、荷叶、橘皮（陈皮）、桔梗、白果、白芷、金银花、紫苏、紫苏籽、桂圆、罗汉果、蜂蜜、龙眼肉、山药、山楂、百合、薏苡仁、枸杞子、莲子、大枣、蛹虫草、人参（人工种植 5 年及以下）、盐藻及提取物、脱水蔬菜及其粉（白菜、包菜叶、菠菜、香菜、黄瓜、芹菜、大蒜、葱花、生姜、刀豆、豆角、辣椒、胡萝卜、萝卜、马铃薯中的一种或几种）、脱水食用菌及其粉（香菇、黑木耳、茶树菇、金针菇、杏鲍菇中的一种或几种）、粮食（熟制）（玉米、大豆、花生、小麦、青豆、黄豆、大米中的一种或几种）、酵母抽提物、食用葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、二氧化硅、红曲米、L-苹果酸、柠檬酸、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、氯化钾、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、泡打粉（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、食用玉米淀粉）、姜黄素、柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素、焦糖色、辣椒红、诱惑红、栀子黄、栀子蓝、甜菊糖苷、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、羧甲基纤维素钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、碳酸氢钠、碳酸钠、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、辣椒油树脂、黑胡椒油树脂、单，双甘油脂肪酸酯、维生素 E、维生素 C、乙酸钠、脱氢乙酸钠、硬脂酸钙、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、香辣味香精、麻辣味香精中的一种或几种）中的一或几种，经筛选或不筛选、配料、粉碎（或不粉碎）或粉碎之后配料、混合、包装加工而成的包含两种或以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中维生素 E、维生素 C 作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新蔡易厨食品有限公司